

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Pencampuran tepung daun sirsak memengaruhi sifat fisik brownies krispi. Semakin tinggi pencampuran tepung daun sirsak, warna coklat brownies krispi semakin gelap, aroma coklat menjadi sedikit langu, rasa manis coklat menjadi sedikit pahit, sedangkan tekstur tetap renyah
2. Brownies krispi dengan formulasi terbaik adalah perlakuan C (25% tepung daun sirsak) berdasarkan akumulasi nilai skoring dan pembobotan pada sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan.
3. Aktivitas antioksidan tertinggi terdapat pada perlakuan C (25%) dengan nilai IC_{50} sebesar 62,76 ppm yang termasuk dalam kategori kuat.
4. Food cost brownies krispi meningkat seiring bertambahnya proporsi tepung daun sirsak, dengan harga per porsi berkisar Rp4.026 hingga Rp7.039.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, serta kesimpulan, dapat disampaikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Formulasi brownies krispi perlakuan C dengan tepung daun sirsak sebesar 25% dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai produk pangan fungsional berbasis tepung daun sirsak karena memiliki tingkat penerimaan panelis

yang baik, aktivitas antioksidan tertinggi, serta food cost yang relatif terjangkau.

2. Untuk penelitian selanjutnya:

- a. Modifikasi brownies krispi melalui penambahan topping tinggi serat dan kaya antioksidan, seperti almond dan kacang tanah, dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi dan aktivitas antioksidan.
- b. Pengembangan produk berbasis tepung daun sirsak dengan metode pengolahan yang berbeda, seperti pengukusan untuk memperoleh aktivitas antioksidan yang lebih optimal sebagai dasar pengembangan pangan fungsional yang berpotensi berperan dalam pencegahan kanker.
- c. Penggunaan alat pencampur adonan yang lebih optimal untuk menghasilkan adonan yang homogen serta oven dengan distribusi panas yang lebih merata disertai pengaturan posisi loyang selama proses pemanggangan agar diperoleh tingkat kematangan yang seragam dan kualitas brownies krispi tetap terjaga.
- d. Perlu dilakukan pengujian daya simpan brownies krispi dengan penambahan tepung daun sirsak untuk mengetahui kestabilan mutu produk selama penyimpanan.
- e. Perlu dilakukan analisis proksimat pada brownies krispi dengan penambahan tepung daun sirsak untuk memperoleh data kandungan zat gizi yang lebih akurat dan komprehensif.